



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI	10,00
Salame napoletano, Mortadella, Spianata Calabra, Speck	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	15,00
Salame napoletano, Mortadella, Spianata Calabra, Speck, Gorgonzola piquante DOP, parmesan	
BURRATINA CLASSICA	8,00
Burratina au lait cru	
BURRATINA À LA CRÈME DE TRUFFE	10,00
Burratina au lait cru et crème à la truffe	
LÉGUMES RÔTIS AU FOUR À BOIS	10,00
Courgettes, cœurs d'artichauts, aubergines, poivrons	
TRONCHETTO	7,00
Ricotta, salame napoletano, parmesan	

CHARCUTERIE

Speck IGP***	6,00
Spianata Calabra	6,00
Mortadelle IGP	6,00
Salame napoletano	6,00

PRODUIT BRUT FROMAGE

Gorgonzola	6,00
Parmesan, olives et miel	6,00

FOCACCIA

DU PAIN BÉNI POUR VOTRE APÉRO

CLASSICA
Origan, huile d'olive vierge
4,00

TARTUFFO FOCACCIA
Crème de truffe et mozzarella
6,00

TRIPLETTA FOCACCIA
'Nduja et piment vert
6,00



SALADES



INSALATA DI RICOTTA
Mesclun, tomates cerises, légumes rôtis, ricotta, oignon rouge, olives
14,00

INSALATA CAPRESE BUFALA DOP
Tomates, origan, Mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive DOP
13,00

INSALATA DI VERDURA
Mesclun, tomates cerises, olives, parmesan, oignons rouges
9,00

FOCACCINA VEGETARIANA
Mesclun, tomates cerises, olives, copeaux de parmesan
12,00



PIZZE GOURMET



CRÉATIONS EXCLUSIVES DE NOS 3 CHEFS,
NOS PIZZE SPÉCIALES GOURMET NE SAURAIENT SOUFFRIR AUCUN SUPPLÉMENT.

SPÉCIALE TARTUFFO
Crème de truffe, Speck, Mozzarella
18,00

CAPELLO DI TOTÒ
Calzone, tomate, Mozzarella, jambon de parme, copeaux de parmesan
16,00

PIZZA ROSATO
Mozzarella fior di latte di Agerola, tomates confites maison, Ricotta et Provola
16,00

MORTADELLA PEPLUM
Mortadelle, pesto, Burrata et origan
20,00



PIZZE



NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION. TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT 100% ITALIENS CERTIFIÉS D.O.P., PRESIDIO SLOW FOOD ET IGP.

MARINARA 9,00 Double sauce tomate San Marzano DOP**, ail, origan italien, huile d'olive extra vierge DOP	CALZONE 11,00 Double sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola
MARGHERITA D.O.P. 9,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola	BUFALA D.O.P. 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, Mozzarella di Bufala, huile d'olive extra vierge DOP
PROSCIUTTO E FUNGHI 15,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, jambon l'Italano 1930, champignons frais	GUSTOSA 16,00 Pesto di Basilico, Parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, Salame di maialino nero casertano
TRIPLETTA 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, Spianata Calabra, Piment vert, N'duja di Spilinga	BELLEVILLE 14,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, olives, basilic frais, Tomate cerise confite maison, filets de thon de Cetera
CHEESUS CHRIST 15,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, basilic frais, Provola affumicata, Gorgonzola piccante DOP, brie, parmesan DOP	NAPOLI 15,00 Double sauce tomate san marzano DOP, ail, origan, olives, capres PSF, filet d'anchois de Cetera
VEGETARIANA 13,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, légumes cuits au four maison	SALMONE 18,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, courgette, saumon mariné, scorza di limone, menthe
SPECKIALE 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, brie, Speck artisanal, origan, oignons rouges	
LA LUNETTO 12,00 Mozzarella fior di latte d'agerola, aubergine, spianata calabra, ricotta	MARGHERITA BAMBINO 7,00 Piccola pizza margherita

⊕ SUPPLÈMENTS ⊕

CHAMPIGNONS
PIMENTS VERTS
OIGNONS
CÂPRES
ŒUF
1,00

POIVRONS
COURGETTES
AUBERGINES
OLIVES
-
2,00

'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)
GORGONZOLA ; MOZZARELLA
PROVOLA (Mozza fumée)
ARTICHAUT
ANCHOIS
3,00

THON
CHARCUTERIE AU CHOIX :
JAMBON BLANC ITALIEN 1930
SPIANATA CALABRA
SPECK
4,00

BOL DE SALADE (Mesclun, copeaux de parmesan, olives, tomates cerises) 3,00

*PSF: Presidio slow food | **DOP: Denominazione di Origine Protetta | ***IGP: Indicazione di Origine Protetta | Taxes et services compris, prix en euros TTC



30 PLACE MEYNARD, 33000 BORDEAUX
05 57 04 14 40 - www.tripletta.fr
f@triplettabordeaux
@triplettabordeaux



1 IMPASSE GAITÉ, 75014 PARIS
01 43 20 96 34 - www.tripletta.fr
f@triplettaparis
@triplettaparis



88 BD DE BELLEVILLE, 75020 PARIS
01 42 54 72 80 - www.tripletta.fr
f@triplettaparis
@triplettaparis